



Communiqué de presse
Août 2022

5ÈME ÉDITION

CookieDay

Le 14 septembre,

La Fabrique Cookies

offre 15 000 cookies !

Depuis déjà 5 ans, La Fabrique Cookies met en avant cet indétrônable biscuit : le cookie. Que l'on soit un simple amateur ou un fan inconditionnel, le 14 septembre, les papilles seront en émois grâce à cette journée spéciale, riche en générosité et en gourmandise ! Pour cette 5ème édition, les meilleures recettes sont à nouveau à l'honneur pour une distribution gratuite en boutiques, et ce tout au long de la journée ! Une journée d'autant plus spéciale que ce sont les 10 ans de La Fabrique Cookies, et l'occasion pour l'équipe de remercier tous ceux qui les accompagnent dans l'aventure depuis ses débuts. Alors on fait une croix dans son calendrier, le 14 septembre, le cookie sera roi !

Lancée par l'enseigne il y a 5 ans, cette journée dédiée à cette douceur mythique a été pensée comme un moment de rencontre et de partage pour faire connaître la marque, ses recettes et son savoir-faire, et elle fait chaque année de plus en plus d'émules !

UNE JOURNÉE DE TOUS LES RECORDS DEPUIS SA CRÉATION

2018

9 000

cookies offerts

2019

13 000

cookies offerts

2020

18 000

envoyés gratuitement,
édition 100% digitale
en raison du Covid...

2021

11 000

cookies offerts

2022

Cette année, ce sont 12 boutiques qui vont faire saliver les plus gourmands !
Parmi les nouvelles adresses ouvertes : Opéra, Val d'Europe (centre commercial)
et Convention.

ET **15 000** COOKIES DE PRÉVU !



6 RECETTES AU CHOIX À DÉCOUVRIR LORS DE CETTE JOURNÉE SPÉCIALE

LES BEST-SELLERS : chocolat au lait, chocolat noir, caramel beurre salé, 3 chocos, praline rose de Lyon.

Et une nouvelle recette lancée au printemps dernier : chocolat au lait et beurre de cacahuètes.

ET À ANNÉE EXCEPTIONNELLE, JEU EXCEPTIONNEL

Un concours sera lancé le 14 septembre sur Instagram pour tenter de remporter 10 cadeaux ultra gourmands et ainsi gâter les plus passionnés de cookies !



www.lafabrique-cookies.fr



TOUT TOUT TOUT, VOUS SAUREZ TOUT SUR NOS COOKIES

Depuis toujours, La Fabrique Cookies confectionne des cookies dans les règles de l'art - gourmands, moelleux, savoureux - dans le respect des meilleurs standards de qualité. Autrement dit, des cookies « comme là-bas » avec un savoir-faire « bien d'ici ».



La pâte à cookie est préparée chaque jour (dans la fabrique de Clichy, en région parisienne), puis calibrée et dressée à la main, et enfin cuite sur place, dans les 13 boutiques. Leurs délicieux cookies sont aussi vendus sur leur Eshop, et distribués – en sachet biodégradable - aux professionnels de la restauration.



Chaque ingrédient est sélectionné avec exigence et minutie pour sa qualité, son goût et son origine française, voire locale quand c'est possible : beurre frais AOP Charentes-Poitou, œufs bio d'élevages du sud-est, farine de Centre Val de Loire avec un blé récolté à moins de 90 km du moulin, caramel d'Isigny au sel de Guérande, etc...

Des valeurs qui en font une marque référente sur le marché du cookie !

